Dr. Babasaheb Ambedkar Open University
Term End Examination January – 2017

સૂચના :
1. તમામ પ્રશ્નોના જવાબ ફરજીયાત છે.
2. જયાં સુધી ખંડનિરીક્ષક ન જણાવે ત્યાં સુધી જવાબ લખવાનું શરૂ કરવું નહિ.
3. જવાબપત્રકની પાછળ આપેલ સૂચનાઓ કાળજીપૂર્વક વાંચ્યા બાદ જવાબ લખવાનું શરૂ કરવું
4. પરીક્ષાર્થીઓએ પ્રશ્નપત્ર અને જવાબપત્ર બંને ખંડ–નિરીક્ષકને એક સાથે પરત કરવાનું અનિવાર્ય છે. આથી કોઈપણ પરીક્ષાર્થીએ પ્રશ્નપત્ર પોતાની સાથે લઈ જવાનો આગ્રહ રાખવો નહિ. પ્રશ્નપત્ર સાથે લઈ જનાર વિદ્યાર્થી આ પરીક્ષા માટે ગેરલાયક ઠરશે.
5. વૈકલ્પિક પસંદગીના દરેક પ્રશ્નના ઉત્તર માટે ચાર વિકલ્પ જણાવ્યા છે. જેમાંથી એક સાચો હોવાની શકયતા છે. સાચો જવાબ પસંદ કરી જવાબપત્રકમાં યોગ્ય ખાનામાં (x) નિશાની કરો.
6. જે વિદ્યાર્થી પોતાનો સાચો નોંધણી નંબર નહીં દર્શાવે તેનું પરિણામ રદ થશે.

નોંધણી નંબર: ____________________

Course	:	**CFN**	**Date**	:	**07-Jan-17**
Subject Code	:	**CFN-01**	**Time**	:	**11:00 TO 2:00**
Subject Name	:	**તમે અને તમારો આહાર**	**Duration**	:	**03 Hours**
			Max. Marks	:	**100**

1	દેહધાર્મિક ક્રિયાઓ ખોરાકની ઉપયોગની ક્રિયાને _________ કહે છે. (A) ચયાપચય (B) ભૂખ (C) પોષણ (D) ઉપરના બધાં
2	જે પ્રક્રિયા દ્વારા શરીર આહારનો ઉપયોગ કરે છે તેને ___________ કહે છે. (A) વૃદ્ધિ (B) પોષણ (C) ઘટક (D) ખોરાક
3	પોષક ઘટકોની જરૂરિયાત ક્યાં પરિબળો નક્કી કરે છે ? (A) આપણી પ્રવૃત્તિઓ (B) રોજીંદા જીવનના રોગ (C) આબોહવા (D) ઉપરના બધાં
4	આપણા આહારમાં ક્યાં પોષક ઘટકો હોય છે ? (A) ચરબી B) પ્રોટીન (C) અ અને બ (D) હવા
5	આહારની પસંદગી પર અસર કરતાં શારીરિક પરિબળો ક્યાં છે ? (A) ભૂખ અને તરસ (B) સ્વાદ અને સોડમ (C) દેખાવ (D) ઉપરના બધાં
6	આહારનું દેહધાર્મિક કાર્ય ક્યાં છે? (A) શક્તિ દાયક (B) શરીર ઘડતર (C) અ અને બ (D) સામાજીક
7	જો ૧ ગ્રામ ચરબી ૯ કિલો કેલરી આપે તો ૧ ચમચી તેલમાં કેટલી કેલરી હોય ? (૧ ચમચી = સ્ટાન્ડર્ડ માપની ચમચી) (A) ૯૦ (B) ૪૫ (C) ૯૦૦ (D) ૧૦૦
8	10 ગ્રામ પ્રોટીનયુક્ત દાળમાં કેટલી કેલરી હોય છે? (A) ૧૦૦ (B) ૪૫ (C) ૪૦ (D) ૧૦
9	રુધિર જામી જવા માટે ક્યાં ઘટકો જવાબદાર છે ? (A) પ્રોટીન (B) કેલ્શિયમ અને વિટામીન કે (C) ફેટ (D) એકપણ નહીં
10	કાર્બનિક ઉદ્દીપકો જે આપણી દેહધાર્મિક ક્રિયાઓનું નિયમન કરે તેને _______ કહેવાય. (A) ઉદ્દીપકો (B) પ્રોટીન (C) ઉસ્તેચકો (D) ચયાપચય
11	અનાજ, કંદમૂળ, ફળ માંથી કયો પદાર્થ મુખ્યત્વે મળે છે? (A) પ્રોટીન (B) ચરબી (C) કર્બોદિત (D) વિટામીન
12	વનસ્પતિ જ ચરબી શેમાંથી મળે છે ? (A) ઈંડા (B) તેલિબીયાં (C) દૂધ (D) માછલી
13	ચરબી માં ક્યાં વિટામીન દ્રાવ્ય છે? (A) વિટામીન સી (B) વિટામીન બી (C) વિટામીન એ અને ડી (D) વિટામીન
14	બાળકોમાં પ્રોટીનની ઉણપથી ઉદ્દભવતી સ્થિતિને ______ કહે છે. (A) ક્વાશિયોરકર (B) ટી.બી. (C) ઉટાંટીયું (D) તાવ

15	_________ ને શરીરની આંતરિક ગ્રંથિનો સ્ત્રાવ કહેવાય છે, જે દેહધાર્મિક ક્રિયાઓનું નિયમન કરે છે. (A) ઉત્તસેચક (B) અંત:સ્ત્રાવ C) પોષક ઘટક (D) એકપણ નહીં
16	વિટામીન-એ આપણે આહારમાંથી ________ સ્વરૂપે મેળવીએ છીએ. (A) રેટિનોલ (B) કેરોટીન (C) અ અને બ (D) રેટીનાઈલ
17	વિટામીન-ડી __________ ના શોષણ અને હાડકાં માં જમાં કરવામાં મહત્વનો ભાગ ભજવે છે. (A) વિટામીન એ (B) આયર્ન (C પ્રોટીન (D) કેલ્શીયમ
18	વિટામીન બી-૨ ને ________ કહેવાય છે. (A) થાયમિન (B) નાયસિન (C) રિબોફ્લેવિન (D) એસ્કોરબીક એસિડ
19	વિટામીન-સી ની ઉણપથી ___________ રોગ થાય છે. (A) સ્કર્વી (B) અંધાપો (C) રિકેટ્સ (D) એકપણ નહીં
20	આહારમાંથી કેલ્શીયમ _________ માંથી મળે છે. (A) દૂધ (B) લીલી ભાજી (C) તલ (D) બધા જ
21	__________ ના સંશ્લેષણમાં આયર્ન મહત્વનો ભાગ ભજવે છે. (A) કેલ્શીયમ (B) હિમોગ્લોબિન (C) આયોડીન (D) બધા જ
22	આયોડીનની ઉણપથી થતાં રોગને ________ કહે છે. (A) ગોઇટર (B) એનિમિયા (C) બેરીબેરી ( ) રીકેટસ
23	પુષ્કળ પ્રોટીન ધરાવતા આહારમાં _______ નો સમાવેશ થાય છે. (A) ઈંડા (B) માછલી (C) કઠોળ (D) બધા જ
24	રક્ષણાત્મક આહારમાં _________ નો સમાવેશ થાય છે. (A) ફળ (B) શાકભાજી (C) લીલી ભાજી (D) બધા જ
25	________ શરીરના પ્રજનનતંત્રની યોગ્ય, તંદુરસ્ત કાર્યરીતિમાં મહત્વનો ભાગ ભજવે છે. (A) વિટામીન એ (B) વિટામીન કે (C) વિટામીન ઈ (D) વિટામીન બી-૩
26	આંશિક રીતે તૈયાર કરાયેલો અને જલ્દી થી રાંધી શકાય તેવા ખોરાકને _________ કહે છે. (A) ત્વરિત આહાર (B) સમતોલ આહાર (C) પૌષ્ટિક આહાર (D) બધા જ
27	બગડી જાય તેવી ખાદ્ય ચીજોની જાળવણી માટે વપરાતા પદાર્થને ________ કહે છે. (A) ઘટક (B) સંરક્ષક (C) સંમિશ્રણ (D) અંકુરિત
28	ફણગાવવાની પ્રક્રિયાથી ખાદ્ય પદાર્થોમાં ક્યાં વિટામીનનું પ્રમાણ વધે છે ? (A) વિટામીન બી સમૂહ (B) વિટામીન સી (C) અ અને બ (D) વિટામીન એ
29	અનાજ અને કઠોળના સંમિશ્રણ થી ભોજનમાં ______ ની ગુણવત્તા સુધરે છે. (A) કેલરી (B) ફેટ (C) વિટામીન (D) પ્રોટીન
30	નીચેના ક્યાં ખાદ્ય પદાર્થમાં સંમિશ્રણ છે. (A) ખાંડ (B) દહીં (C) ઈંડલી (D) રોટલી
31	ચરબી અને તેલમાં ક્યાં મહત્વના ઘટક છે. (A) શક્તિ (B) વિટામીન ડી (C) ફેટી એસિડ (D) બધા જ
32	ચરબી અને તેલ બગડતું અટકાવવા શું કરવું જોઈએ ? (A) તેને ભેજરહિત વાસણમાં રાખો (B) તેને ગરમ તાપમાન વાળી જગ્યાએ રાખો (C) એક જ તેલમાં વારંવાર તળવું (D) એકપણ નહીં
33	માખણમાં ______ ઘટક સારા પ્રમાણમાં હોય છે. (A) પ્રોટીન (B) વિટામીન એ (C) વિટામીન સી (D) રેસા તત્વ
34	જે ૧૮° -૨૪૦° સે તાપમાને ઘન સ્વરૂપે હોય તેને ________ કહેવાય . (A) તેલ (B) તેલીબિયાં (C) ઘી (D) ચરબી
35	તેલ પર હાઇડ્રોજન ગેસથી પ્રક્રિયા કરી બનાવવામાં આવતી ચરબીને ________ કહે છે. (A) વનસ્પતિ ઘી (B) ઘી (C) તેલ (D) ફેટી એસિડ
36	ખાંડ બનાવવા માટે શેનો ઉપયોગ થાય છે? (A) ખાંડ (B) ગોળ (C) બીટ (D) અ અને ક
37	ગરમ અતિસંતૃપ્ત દ્રાવણને ઠંડુ પાડતા સ્ફટિક બનાવવાની ક્રિયાને __________ કહે છે. (A) અસંતૃપ્તિકરણ (B) સ્ફટીકીકરણ (C) જળવિભાજન (D) એકપણ નહીં

38	એસિડની હાજરીમાં ખાંડનું ગ્લુકોઝ અને ફ્રૂકટોઝમાં વિઘટન થવાની ક્રિયાને _______ કહે છે. (A) ઇનવર્ઝન (B) સ્ફટીકીકરણ (C) ઇનવેઝન (D) જળવિભાજન
39	કેક, બિસ્કીટ વગેરે ના સુશોભન માટે કઈ ખાંડ વપરાય છે ? ( ) દાણા ખાંડ (B) ખાંડના ચોસલા (C) આઈસીંગ સુગર (D) એકપણ નહીં
40	ઈન્વર્ટ સુગર શું બનાવવામાં ઉપયોગી છે? (A) જામ (B) બિસ્કીટ (C) ગુલાબજાંબુ (D) ચોકલેટ
41	ક્યાં કઠોળમાં સૌથી વધુ પ્રોટીન છે ? (A) સોયાબીન (B) ચણા (C) મગ (D) અળદ
42	કઠોળ ફણગાવવાથી ક્યાં વિટામીન નો વધારો થાય છે. (A) થાયમિન (B) રિબોફ્લેવીન (C) નાયસિન (D) બધા જ
43	સૂકામેવામાં ક્યાં પોષકતત્વો છે? (A) પ્રોટીન (B) કેલ્શીયમ (C) વિટામીન બી-૩ (D) બધા જ
44	આખા કઠોળ કરતા દાળ પચવામાં સહેલી છે. કારણકે _________ . (A) દાળ ભારડીને તેનું બહારનું પડ કાઢી નાખ્યું હોય (B) દાળ જલ્દી ચઢે છે. (C) દાળને પલળતા વાર નથી લગતી. (D) બધા જ
45	સોયાબીન માંથી શું બનાવી શકાય છે? (A) દૂધ (B) વડી (C) દાળ (D) અ અને બ
46	દૂધ ને વપરાસ માટે સલામત બનવા અને આરોગ્યને નુકસાન કરે તેવા સુક્ષ્મ જીવાણુઓનો નાશ કરવા ખૂબ થોડા સમય માટે અંત્યંત ઉચા ઉષ્ણતાપમાને કરેલી પ્રક્રિયાને ________ કહે છે. (A) પકવવું (B) પેશ્ચ્યુરાઈઝશન (C) એચ.ટી.એસ. ટી. (D) એકરૂપ કરેલું દૂધ
47	શાકાહારીઓ માટે ________એ લગભગ પૂર્ણ આહાર છે. (A) ઈંડા (B) માછલી (C) દૂધ (D) કઠોળ
48	દૂધ માં રહેલો કાર્બોદિત પદાર્થ ____________ છે. A) લેક્ટોઝ (B ગ્લુકોઝ (C) ફ્રૂકટોઝ (D) અમાયલોઝ
49	દૂધમાં ક્યાં ખનીજ ક્ષાર ઓછા પ્રમાણમાં છે? (A) આર્યન (B) કેલ્શીયમ (C) ફોસ્ફરસ (D) બધા જ
50	ચીઝ ને જુદી-જુદી સોડમ આપવા કેટલાંક જીવાણુઓ સાથેની પ્રક્રિયાને ________ કહે છે. (A) ઉકાળવું (B) ફણગાવવું (C) પકવવું (D) બધા જ
51	તેલ/ચરબીના સુક્ષ્મ બિંદુઓનું પાણીમાં અથવા પાણીના સુક્ષ્મ બિંદુઓનું તેલ/ચરબીમાં રસાયણની મદદથી લાંબો સમય રાખી શકાય એ મિશ્રણ ને ___________ કહે છે. (A) ઈમલઝન (B) સુઘટ્ટતા (C) ઇનવર્ઝન (D) અ અને બ
52	મરેંગ શેમાંથી બને છે. (A) ઈંડા (B) ઈંડાના સફેદ ભાગ અને ખાંડ (C) ઇંડાનો પીળો ભાગ અને ખાંડ (D) મેઓનેઝ
53	ઈંડાની કઈ ખાસિયતથી સ્પંજ કેક બને છે? (A) પ્રોટીન જામવાની (B) મિશ્રણમાં હવા ભળવાની (C) ઘટ્ટ કરવાની (D) બધા જ
54	ઘેટા-બકરાના માંસ ને શું કહે છે? (A) ગોમાંસ (B પોર્ક (C) ગોશ્ત (D) વીલ
55	માંસમાં પ્રોટીનનું પ્રમાણ કેટલું હોય છે ? (A) ૫-૧૦ % (B) ૧૬ -૨૩ % (C) ૨૫-૩૦ % (D) ૩૧-૩૬ %
56	માછલી કઈ રીતે મળે છે ? (A) સ્ટિક (B) ફિલેટસ (C) શેલફિશ (D) બધા જ
57	અનાજને ખાંડીને છોડાં જુદાં કરવાની પ્રક્રિયા ને _______ કહે છે. (A) વાટવું (B) ખાંડવું (C) છુડવું (D) બધા જ
58	ભૂંજેલા અનાજના ઉદાહરણ ___________ છે. (A) પૌઆ (B) સાબુદાણા (C) મમરા (D) બધા જ
59	રગીમાં પુષ્કળ પ્રમાણમાં _________ હોય છે જે બાળકના ખોરાકમાં મહત્વનું છે. (A) પ્રોટીન (B) કેલ્શીયમ (C) ચરબી (D) સોડિયમ

60	મેંદો શેમાંથી બનાવવામાં આવે છે? (A) ચોખા (B) ઘઉં (C) રાંગી (D) રવો
61	સામાન્ય કરતાં ૨૦ % થી વધુ વજન હોય તેવા શરીરની સ્થિતિને ___________ કહે છે. (A) સ્થૂળતા (B) સુડોળપણું (C) અતિપોષણ (D) એકપણ નહીં
62	શેકવું એ _________ ની રાંધવાની પદ્ધતિ છે. (A) ભેજયુકત ગરમી (B) સૂકી ગરમી (C) સાંતળવાની (D) બધા જ
63	પ્રેશર કુકરમાં ખોરાક ક્યાં સિધ્ધાંત થી રંધાય છે? (A) વરાળ આપવી (B) સીઝવવું (C) દબાણ થી રાંધવું (D) ઉકાળવું
64	છોલવા/કાપવાથી ક્યાં પોષણઘટકો પર અસર થાય છે? (A) પ્રોટીન (B) વિટામીન બી અને સી (C) ખનીજ ક્ષાર (D) કાર્બોદિત પદાર્થ
65	અનાજ અને કઠોળને ફણગાવાથી શા ફાયદા થાય છે? (A) રંગ સુધરે છે. (B) તે નરમ બને છે. (C) તાજી સોડમ આવે છે. (D) બધા જ
66	ઉત્તમ રંગ, સોડમ અને પોષણ ઘટકો જાળવવા શાકભાજી ને ________ તાપમાને રાંધવું જોઈએ. (A) ઊંચા (B) સામાન્ય (C) નીચા (D) બધા જ
67	પાણી અને ખોરાક દ્વારા થતાં રોગો ક્યાં-ક્યાં છે? (A) કોલેરા (B) ટાઈફોઈડ (C) ઝાડા- ઉલ્ટી (D) બધાજ
68	પ્રાણી કે વનસ્પતિ જે બીજા સજીવની અંદર અથવા ઉપર રહીને તેનામાંથી પોષક ઘટકો મેળવે છે તેને ________ કહે છે. (A) સૂક્ષ્મ જીવો (B) પરોપજીવી (C) જીવાણુંઓ (D) એકપણ નહીં
69	દૂધમાં રહેલા સૂક્ષ્મ જીવોથી ક્યો રોગ ફેલાય છે ? (A) ઝાડા-ઉલટી (B) મેલેરિયા (C) ડિફથેરીયા (D) ટી.બી.
70	રાંધવાની કઈ પદ્ધતિથી પોષણઘટકો નો નાશ થાય છે? (A) ભેજયુકત ગરમી (B) સૂકી ગરમી (C) ફણગાવાથી (D) અ અને બ
71	જૈવિક ઉદીપક ને _________ કહે છે. (A) કિરણોત્સર્ગ (B) ઉત્સેચક (C) સંરક્ષક (D) એકપણ નહીં
72	ખાદ્યપદાર્થોની જાળવણી માટે સામાન્ય રીતે કઈ પદ્ધતિનો ઉપયોગ વધારે કરીએ છીએ. (A) શીત-સંગ્રહાગાર (B) કિરણોત્સર્ગ (C જલીકરણ (D) પ્રશીતન
73	હિમીકરણ માં ખાદ્ય પદાર્થને ક્યાં તાપમાને રાખવું જોઈએ? (A) ૦° ફે થી નીચા (B) ૦°- ૫° ફે . (C) -૪૦° ફે (D) બધા જ
74	કિરણોત્સર્ગનો ઉપયોગ ક્યાં ખોરાકની જાળવણી માટે કરવામાં આવે છે? (A) દૂધ (B) માંસ (C) ફળ (D) બિસ્કીટ
75	ખાદ્ય પદાર્થને ગામા કે પરજાંબલી કિરણોના સંપર્કમાં લાવવાની પદ્ધતિને _________ કહે છે. (A) નિર્જલીકરણ (B) સંરક્ષણ (C) પ્રશીતન (D) કિરણોત્સર્ગ
76	શાકભાજી આપણા ખોરાકને _______ બનાવે છે. (A) સ્વાદિષ્ટ (B) રંગીન (C) પાચક (D) બધા જ
77	લીલાપાંદળાવાળા શાકભાજી માંથી આપણને કયું ખનીજક્ષાર વધારે મળે છે? (A) કેલ્શીયમ (B) ફોસ્ફરસ (C) આયોડીન (D) પોટાશીયમ
78	બટાકામાં સ્ટાર્ચ ઉપરાંત કંઈ વિટામીન છે? (A) વિટામીન એ (B) વિટામીન બી ૧ (C) વિટામીન સી (D) વિટામીન ડી
79	ગાજર ________ આવતો અટકાવે. (A) સોજો (B) અંધાપો (C) સંધિવા (D) ઘડપણ
80	જનતા રેફ્રીજરેટરમાં શેની જરૂર છે? (A) રેતી (B) ઘડો (C) ભીનું કપડું (D) બધા જ
81	કેરી, જરદાળુ અને પીચ જેવા ફળમાંથી કયું વિટામીન મળે છે? (A) વિટામીન બી-૬ (B) વિટામીન કે (C) વિટામીન એ (D) વિટામીન ઈ
82	જામફળ, આમળાં જેવા ફળ આપણને શેની સામે રક્ષણ આપે છે ? (A) ચેપ (B) રતાંધળાપણું (C) મેલેરિયા (D) તાવ
83	ફળોને જાળવવા માટે તેની ઋતુમાં શું બનાવાય છે?

	(A) જામ (B) જેલી (C) મુરબ્બો (D) બધા જ
84	ક્યાં ફળ સૂકવી શકાય છે? (A) દ્રાક્ષ (B) અંજીર (C) આલુ (D) બધા જ
85	ઘા પર રૂઝ લાવતાં ફળ ક્યાં છે? (A) આમળા અને લીંબુ (B) ખજૂર અને પીચ (C) પપૈયા અને સફરજન (D) તરબૂચ અને ટેટી
86	સોજાની સાથે અગન અને બળતરા થાય એને ________ કહે છે. (A) અલ્સર (B) દાહ (C) ડાયેરિયા (D) એકપણ નહીં
87	_________ ભૂખ ઉઘાડી પાચનતંત્ર ને કામ કરતુ કરે છે? (A) મસાલા (B) મરચાં (C) મીઠું (D) બધા જ
88	દળેલા લાલ મરચા માં શેનું ભેળસેળ થાય છે. (A) પપૈયાના બી (B) લાકડાનો વેર (C) લાલ રંગ (D) બધા જ
89	રોજીંદા વપરાશમાં લેવાતાં અજમો અને જીરુમાં ક્યાં ખનીજક્ષાર સારા પ્રમાણમાં હોય છે. (A) સોડીયમ (B) આયર્ન અને કેલ્શીયમ (C) આયોડીન (D) બધા જ
90	ક્યાં જલદ મસાલાનો વધુ પડતાં ઉપયોગ થી અલ્સર થાય છે? (A) મરચાં (B) તજ-લવિંગ (C) જાયફળ- અજમો (D) બધા જ
91	સ્ફૂર્તિદાયક પીણાં માં ક્યાં પદાર્થ હોય છે. જે મજ્જાતંત્રને કાર્યરત બનાવે છે ? (A) કેફીન (B) થેઈન (C વિટામીન સી (D) અ અને બ
92	ચા માં ક્યાં ત્રણ તત્વો છે? (A) ટેનિન (B) થેઈન (C) સોડમ આપનારા (D) બધા જ
93	કોફીમાં ક્યાં તત્વો છે. (A) કેફીન (B) સોડમ આપતાં તત્વો (C) ખટાશ આપતાં તત્વો (D) અ અને બ
94	ફળના રસને કાઢિને થોડા સમય માટે મૂકી રાખવામાં આવે તો શું થાય છે? (A) તે કડવો થઇ જાય છે (B) તેમાંનું વિટામીન સી નાશ પામે છે (C) રંગ બદલાય છે (D) બધા જ
95	સૂકી ગરમીનો ઉપયોગ કરી રાંધવાની એક પદ્ધતિ ને ______ કહે છે . (A) શેકવું (B) ભૂંજવું (C) બાળવું (D) બાફવું
96	આહાર, સ્વરૂપ, રંગ, સોડમ, પોષણ મૂલ્યો જાળવી રાખવા માટે ઉમેરતા સ્વીકૃત ખાદ્ય પદાર્થને ________ કહે છે. (A) વિટામીન (B) ઉમેરણ (C) ઉત્તસેચક (D) એન્ઝાઈમ
97	નીચેનામાંથી ક્યાં ડબ્બાબંધ ખાદ્ય પદાર્થ છે. (A) ફળના રસ (B) આઈસ્ક્રીમ (C) મેગી (D) ચટણી
98	પડીકાબંધ ખાદ્ય પદાર્થ કેવો હોય છે? (A) સંપૂર્ણ ભેજ રહિત (B) ઠારેલો (C) બરણીમાં ભરેલો (D) બધા જ
99	સુવિધાજનક ખાદ્યપદાર્થો ખરીદતી વખતે કઈ બાબતતો ધ્યાનમાં રાખવી જોઈએ ? (A) ખાદ્ય પદાર્થ નું નામ (B) ઉત્પાદકનું નામ અને સરનામું (C) ઉત્પાદન ની તારીખ (D) બધા જ
100	સુવિધાજનક ખાદ્ય પદાર્થોના ફાયદા ક્યાં છે? (A) સમય બચાવે છે. (B) કિંમત વધારે હોય છે. (C) ચકાસેલી ગુણવત્તા ધરાવે છે. (D) અ અને ક